



RAST KAFFEE  
GOURMET RÖSTEREI



## ANAEROBIC FERMENTATION NATURAL - FÜR DIE PERFEKTE SÜSSE IM KAFFEE

Mögen Sie süsse, fruchtige Kaffees? Dann sollten Sie sich den Geisha Bodega, der nach der "Anaerobic Fermentation Natural"-Methode aufbereitet wird, nicht entgehen lassen.

In der Kaffeebranche ist diese Aufbereitungsart eher neu. Jedoch wird sie bereits seit vielen Jahren erfolgreich beim Wein angewendet.

Die ganzen Kirschen werden für eine bestimmte Zeit (beim Geisha Bodega für 12 Tage) ohne Wasser in einen vollständig versiegelten und sauerstoffarmen Gärtank gegeben. Der CO<sub>2</sub>-Druck im Tank steigt innerhalb dieser Zeit an. Dieser Druck führt dazu, dass die saftigen Aromen der Kirschen in die Bohnen übergehen.

Die Aufbereitungsart ist eine Weiterentwicklung einiger natürlicher Prozesse, die bei der Kaffeeaufbereitung stattfinden. Fast jeder Kaffee gärt sein Fruchtfleisch ein wenig, von natürlichen bis zu nicht mechanisch gewaschenen Kaffees. Dieser Prozess tritt auf, wenn Hefe und Bakterien beginnen, Zucker und Säuren im Kaffeeschleim umzuwandeln und dabei verschiedene organische Säuren, Kohlendioxid, Ethylalkohol und andere Verbindungen erzeugen. Dies wird in natürlicher Umgebung so lange fortgesetzt, bis nichts mehr zum Gären übrig ist oder bis die Umgebung unwirtlich wird (zum Beispiel wenn der Kaffee vollständig auf 11% innere Feuchtigkeit getrocknet ist).

Bei der anaeroben Fermentation natural wird dieser Prozess jedoch sehr genau gesteuert und nicht dem Zufall überlassen.

Nachdem die Kirschen aus dem Tank entfernt wurden, werden sie getrocknet, um zu verhindern, dass sie weiterhin gären. Beim Geisha Bodega werden die Kirschen an der Sonne getrocknet, es ist aber auch eine maschinelle Trocknung möglich.

Dieses Verfahren liefert unerwartete und komplexe Aromen und gibt dem Hersteller gleichzeitig eine gute Kontrolle über Zucker, Temperatur, Druck, pH-Wert und Länge des Ferments.

Kaffees, welche so aufbereitet werden, bestechen durch eine typische Süsse und sind sehr ausgewogen in der Tasse. Anders als Kaffees, die nach der gängigen Natural-Methode aufbereitet werden, weisen diese etwas weniger Säure auf.

Neugierig geworden? Dann bestellen Sie doch gleich den Geisha Bodega aus Panama und überzeugen Sie sich selber von den komplexen Aromen, die diese Aufbereitungsart hervorbringt.

Hier geht's zum Shop:

<https://www.rast.ch/shop/768/geisha-bodega>



### ANAEROBIC FERMENTATION NATURAL

Dabei werden die ganzen Kirschen direkt nach der Ernte in Tanks ohne Wasser gelagert. Nach der Fermentierung im Tank werden die Kirschen komplett an der Sonne getrocknet bevor diese weiterverarbeitet werden. Diese Aufbereitungsart hebt die Süsse des Kaffees hervor und sorgt für eine Fruchtexplosion in der Tasse.

[WWW.RAST.CH/KAFFEEGESCHICHTEN](http://WWW.RAST.CH/KAFFEEGESCHICHTEN)